Cuisinière avec four et plan électrique

Instruction pour l’installation et l’emploi

K3E1/FR

INDESIT

FR **Cuisinière avec four et plan électrique**
Instruction pour l’installation et l’emploi

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:
- **adressez-vous exclusivement à nos Services après-vente agréés**
- **exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.**

1 Cet appareil a été conçu pour un usage familier, de type non professionnel.

2 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.

3 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

4 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.

5 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

6 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes correspondent bien à celles de votre installation électrique.

7 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.

8 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.

9 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

10 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.

11 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.

12 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.

13 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et,en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

14 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
- ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
- ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
- ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
- ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
- ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.

15 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.

16 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

17 N'oubliez pas que les foyers restent chauds pendant au moins une demi-heure encore après leur extinction. Attention à ne pas poser, par mégarde, des récipients ou des objets au-dessus du foyer encore chaud.

18 N'allumez pas les foyers si des feuilles alu ou du plastique sont posés sur le plan de cuisson.

19 N'approchez pas des foyers quand ils sont chauds.

20 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.

21 Contrôlez que les manches des casseroles sont tournés vers l'intérieur du plan pour éviter tout heurt accidentel.

22 Ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole car sa montée en température extrêmement rapide pourrait endommager ses éléments chauffants.

23 En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.

24 Vérifier que les manettes soient bien sur la position "•"/ "o"quand vous n'utilisez pas l'appareil.

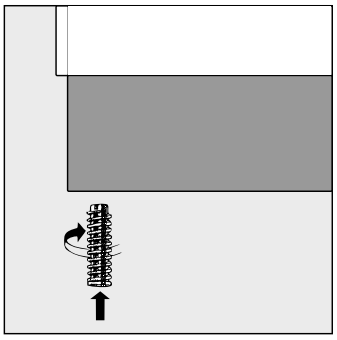
25 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

26. Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Les instructions suivantes s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il procède, correctement et suivant les normes en vigueur, aux opérations d'installation, de réglage et de maintenance technique.
Important: toute intervention de réglage, de maintenance etc. doit être effectuée après avoir débranché l'appareil.

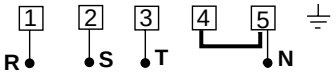
Positionnement
Cette cuisinière a un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

Nivellement
Des pieds de réglage sont fournis de manière à pouvoir niveler la cuisinière. Si nécessaire, ces petits pieds peuvent être vissés dans les logements adaptés prévus sur les angles à la base de la cuisinière.

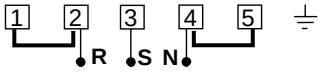


Raccordement électrique
Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé (voir schéma de connexion sous indiqué).

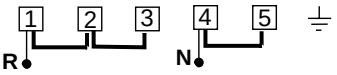
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Montage cordon d'alimentation

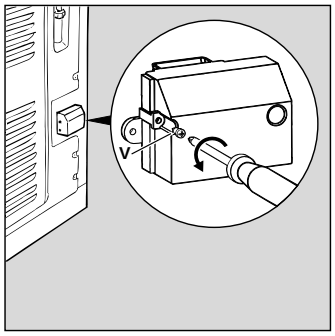


Fig. A

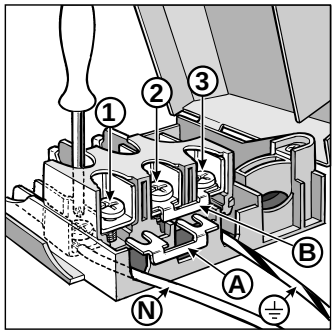


Fig. B

Ouverture du bornier:
- Dévisser la vis "**V**" (Fig. A).
- tirer et ouvrir le couvercle du bornier.

Pour l'installation du cordon procédez comme suit:
- positionnez les barrettes de pontage **A** - **B** en fonction du type de raccordement que l'on veut obtenir en se servant du schéma illustré figure B.

Note: les barrettes sont prévues en usine pour raccordement à 230V monophasé (contacts 1-2-3 raccordés entre eux). Le pont 4-5 est situé dans la partie inférieure du bornier.
- introduire les câbles (**N** e ⏚) comme illustré par la figure et serrer les vis correspondantes.
- fixer les câbles restants sur les bornes 1-2-3.
- fixer le câble dans le serre-câble correspondant et fermer le couvercle en le fixant à l'aide de la vis "**V**".

Raccordement du câble d'alimentation à la ligne
Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques, en cas de raccordement direct à la ligne il faut interposer entre l'appareil et la ligne un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm. dimensionné à la charge et conforme aux normes (le fil de terre, jaune-vert, ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à n'atteindre en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante.
Avant de procéder au raccordement, vérifiez si:
- la valve réductrice et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation d'alimentation dispose d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire sont facilement accessibles après installation de l'appareil.

Caractéristiques Techniques

Four

Dimensions (HxLxP): 34x39x44 cm
Volume: 58 Litres
Absorption Max Four: 2100 W

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

largeur cm 42
profondeur cm 44
hauteur cm 18

Plan de cuisson électrique

Rapide Ø 180 mm: 2000 W
Rapide Ø 145 mm: 1500 W
Absorption Max Plan Electrique: 7000 W

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle
fonction four : ⎓ Statique

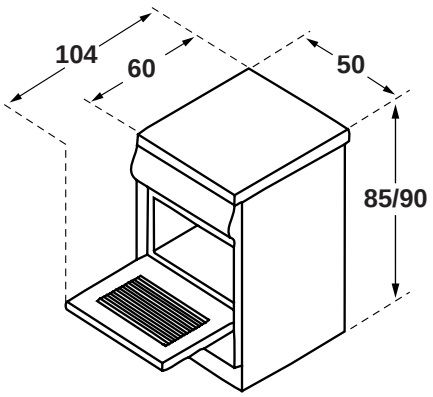
Voltage et Fréquence

voir la plaquette caractéristiques

CE

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 73/23/**CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives.



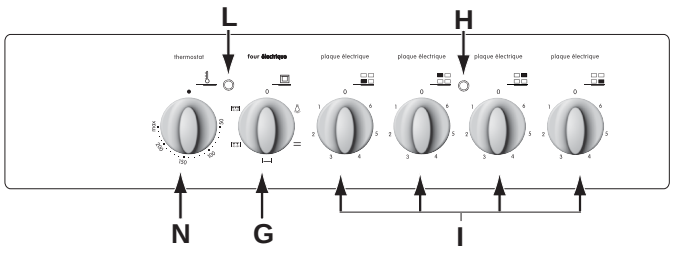
Enlèvement des appareils ménagers usagés

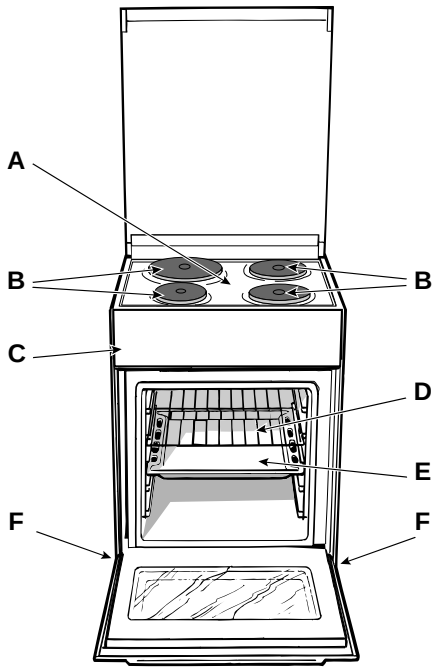
La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

La cuisinière avec four et plan électrique

A. **Plateau du plan de cuisson**
B. **Plaques électriques**
C. **Tableau de bord**
D. **Grille du four**
E. **Lèche-frite ou plaque de cuisson**
F. **Pieds réglables**
G. **Manette du four**
H. **Voyant de fonctionnement des plaques électriques**
I. **Manette des plaques électriques**
L. **Voyant lumineux thermostat**
N. **Bouton thermostat**





Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Attention: N'utilisez le premier étage du bas que pour vos cuissons au tourne-broche (pour les modèles qui en sont équipés). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais l'étage du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les glissières du four.

La manette du four et du gril
Grâce à ces deux commandes, on peut sésectionner les différentes fonctions du four et choisir la tempéarture de cuisson la plus appropriée aux cuire. On peut sésectionner les différentes fonctions de cuisson en agissant sur les deux manettes:

G - de sélectionner
N - du thermostat

Dans toutes les positions différentes de la position de repos indiquée par "**0**", la lumière du four s'allume; en tournant le manette sur le symbole , on peut allumer la lumière du four sans pour autant mettre en action les éléments chauffants. La lampe à l'intérieur du four s'allume dès la mise en marche de ce dernier et reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.

Four Statique
Position sélecteur des températures «**M**» : entre **50**°C et **Max**.
En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'Ancône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfournez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Four Pâtisserie
Position sélecteur de températures «**M**» : entre **50**°C et **Max**.
L'élément chauffant inférieur est branché.
Cette fonction est tout particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats, notamment de gâteaux à lever qui gonflent mieux grâce à l'arrivée de chaleur par le bas. A remarquer qu'il faut des temps assez longs pour atteindre les températures plus hautes, dans ces cas il vaut par conséquent mieux utiliser la fonction «Four Statique».

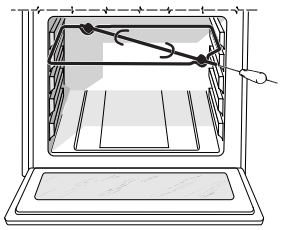
Résistance de voûte
Position sélecteur de températures «**M**» : entre 50°C et Max.
L'élément chauffant supérieur est branché.
Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

Grill
Position sélecteur de températures «**M**»: **Max**.
L'élément chauffant supérieur central est branché.
La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de boeuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....
Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe «Conseils utiles pour la cuisson».

Important: lors de la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats et ferez des **économies d'énergie (10% environ).**
Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèche-frite sur le premier gradin en partant du bas pour recevoir la graisse qui coule et éviter la formation de fumée.

Le tournebroche
Pour mettre en marche le tournebroche, procédez comme suit :

a) placez la lèchefrite sur le premier gradin ;
b) installez le support du tournebroche sur le 4ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu ;
c) actionner le tournebroche en sélectionnant à l'aide du manette de sélection four (G) la position (érogation de 50% de la puissance totale du gril) pour le petites quantités d'aliments ou la position (érogation de la puissance totale du gril).



Voyant lumineux thermostat (L)
Il indique la phase de montée en température de ce dernier, il s'éteint quand la température sélectionnée à l'aide de la manette est atteinte à l'intérieur du four. A partir de là le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que le thermostat fonctionne correctement et permet de maintenir la température du four au degré près.

Les manettes de commande des plaques électriques du plan de cuisson (I)
Les cuisinières peuvent être équipées de plaques électriques normales ou rapides (les plaques rapides se distinguent des autres à leur pastille rouge). Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager les plaques, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre n'est pas plus petit que celui de la plaque. Dans le tableau suivant, vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les manettes et l'utilisation pour laquelle les plaques sont conseillées.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

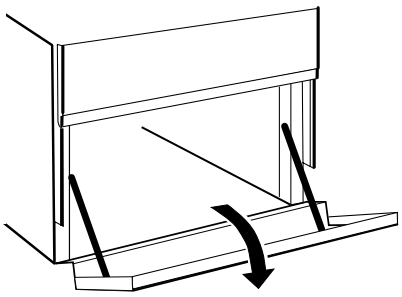
Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Le voyant de fonctionnement des plaques électriques (H)
Il s'allume dès la mise en marche d'une résistance électrique quelconque d'un plan de cuisson équipé de plaques électriques.

Indicateur lumineux vert (H)
Ce voyant s'allume quand une plaque électrique est allumée.

Tiroir dessous de four
Vous pouvez utiliser le tiroir situé en dessous du four pour ranger vos poêles et vos accessoires de cuisine. Quand le four est branché, vous pouvez aussi vous en servir pour garder vos plats au chaud. Le tiroir s'ouvre vers le bas.

Attention: ne placez jamais de récipients bouillants, de mets chauds ou du matériel inflammable à l'intérieur du tiroir chauffe-plats.
Attention: Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.



Conseils utiles pour la cuisson

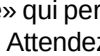
Pour cuire au four, n'utilisez qu'une seule lèchefrite ou grille à la fois. Placez-la sur les gradins du bas ou du haut selon que la cuisson exige plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Préchauffage
Quand un préchauffage est nécessaire, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction «four statique» qui permet d'obtenir une montée en température rapide. Attendez que l'extinction du voyant rouge «**O**» vous signale que le préchauffage est terminé pour sélectionner la fonction de cuisson la plus indiquée.

Cuisson du poisson et de la viande
Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.
Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite.
En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses.
Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfournez.

Cuisson de la pâtisserie
Préchauffez toujours votre four avant d'enfourner vos gâteaux et n'ouvrez pas la porte pendant leur cuisson pour éviter qu'ils ne s'affaissent. En général :

Utilisation du gril

Utilisez la fonction  "**gril**" en plaçant vos aliments au milieu de la grille (placée au 3ème ou au 4ème niveau en partant du bas) car seule la partie centrale de la résistance du haut est allumée.a
Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus.
Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.
Important : pour la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).
En cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

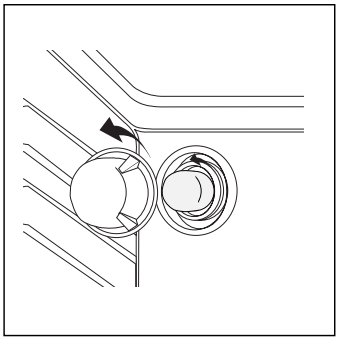
Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

- pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.

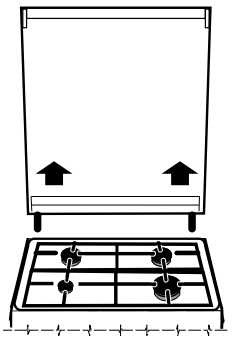
Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en intervenant sur l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement du four à l'installation électrique ou en débranchant la fiche, si cette dernière est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
  - Tension 230V
  - Puissance 25W
  - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.



Démontage du couvercle

Vous pouvez démonter le couvercle de la cuisinière pour le nettoyer plus facilement. Pour enlever le couvercle, ouvrez-le complètement et tirez-le vers le haut (voir figure)



L’autodégraissage par catalyse

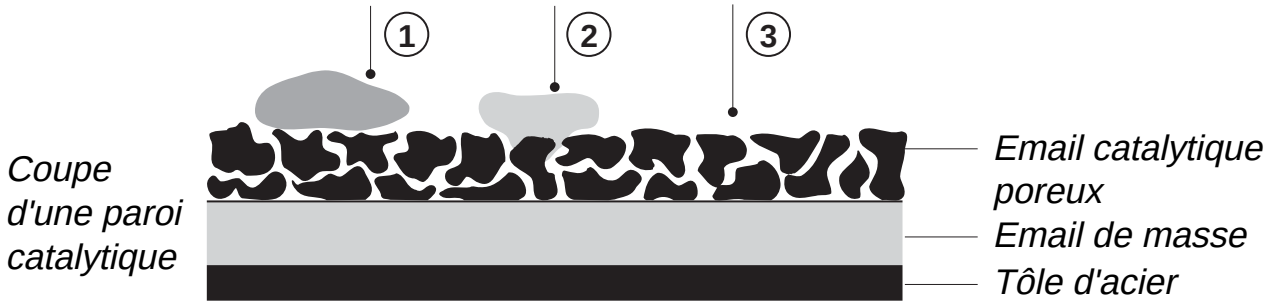
Sur certains modèles, les **parois intérieures** du four sont recouvertes d’un émail poreux appelé **émail catalytique**.
Cet émail a pour propriété de détruire, sous l’effet de la chaleur, les corps gras qui y sont projetés.
Pour que ce phénomène “d’oxydation” des graisses ait lieu, il faut que la température des parois soit **supérieure à 170°**.
La porosité de l’émail catalytique augmente la surface d’échange nécessaire à l’oxydation de ces graisses par catalyse.

En fin de cuisson, si les parois sont encore sales, continuez à faire fonctionner le four à vide et porte fermée en amenant le **sélecteur de température sur la valeur maximale,** pendant 60-90 minutes, selon le degré de salissure. Il est aussi possible d’aider à la disparition des projections alimentaires importantes avec un peu d’eau chaude et une **brosse souple**.

Attention: L’émail catalytique est résistant mais il faut toutefois **éviter**:
- de gratter l’émail avec des objets tranchants (un couteau par exemple)
- d’utiliser des détergents ou produits abrasifs.

En effet les propriétés autodégraissantes de cet émail s’en trouveraient irréversiblement détruites.
Cet émail est suffisamment résistant pour permettre le coulissement des différents accessoires (grande grille, lèchefrite, combiné tournebroche) sans détérioration de l’émail. Il n’y a pas lieu de s’inquiéter si de légères traces blanches apparaissent sur les surfaces de frottement de ces accessoires.

Différentes étapes d'oxydation des graisses



Conseils utiles pour la cuisson

Position sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
1 Statique - Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
	Lasagnes	1	3	10	190	35-40
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux	0.3	3	10	180	30-35
	Génoise	0.5	3	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	30-35
2 Four Pâtisserie	Gâteaux levés	0,5	3	15	160	30-40
	Tartes	1	3	15	180	35-40
	Gâteaux aux fruits	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
3 Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
4 Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
	Avec tournebroche (sur certains modèles)					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	5	Max	70-80

N.B. : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Indesit Company spa
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.indesit.com

Cucina con forno e piano elettrico (Spec. FR)
10/06 - 195047219.02